

## HUMITAS ACOMPAÑADAS CON SALSA DE CHANCHO EN PIEDRA

POR MAGNASCO YESSICA, MAGNASCO LAURA Y COFRÉ MAILEN.

*“En las chacras del norte neuquino, desde siempre se cultivo maíz, debido a esto surgió esta popular comida. Se puede aprovechar todo el choclo, utilizando también otras verduras disponibles en las huertas.*

*Una de las principales preocupaciones actuales es que la semilla original de choclo es muy difícil de conseguir, lo cual genera que el sabor de la humita cambie.”*



### **Ingredientes**

- 24 choclos.
- 1 kg cebolla.
- C/n de albahaca.
- C/n de manteca.
- C/n de grasa.
- 2 ajíes en cape.
- Pimentón y sal

### **Salsa:**

- Tomate, cebolla de verdeo, ajo, perejil, cilantro, aceite y vinagre.

### **Preparación**

1. Pelar los choclos, luego desgranar y moler con la albahaca y el ají.
2. Por otro lado, colocar en una cacerola la grasa, la cebolla cortada, la manteca, condimentar con sal y pimentón. Una vez que la cebolla esté dorada, agregar la mezcla del choclo ya procesado.
3. Éste relleno se deja enfriar por media hora. Luego empezar a llenar las chalas de choclo y atar con mallín.
4. Hervir por una hora aproximadamente.
5. Salsa: Picar el tomate en cubos pequeños, la cebolla de verdeo y el ajo en brunoise, el cilantro y perejil mismo tamaño picado chiquito. Mezclar con el Aceite y vinagre.

## **MOUSSE DE MOTE CON HUESILLO**

**POR PINO FRANCISCO, PEREIRA DE MATOS TIAGO Y MORILLO ROBERT.**

*“La mousse de mote con huesillo es una manera de realzar las costumbres gastronómicas de la zona, debido a que es un clásico el consumo del mote con huesillo en épocas veraniegas, ya que le da toque de frescura a la temporada.”*



### ***Ingredientes***

- 50 ml de crema de leche.
- 5 gr de gelatina sin sabor.
- 20 gr de mote.
- 20de huesillo.

### ***Preparación***

1. Batir la crema de leche hasta punto nieve bien cremosa y reservar.
2. Activar la gelatina sin sabor con agua tibia, agitar hasta que se dilulla y reservar.
3. Picar el mote y el huesillo bien pequeñitos menos del corte brunoise si es posible.
4. Mezclar el mote y los huesillo junto con la gelatina sin sabor y la crema de leche. Mezclar bien hasta unificar todos los ingredientes. Reservar en la heladera por unas 2 horas.
5. Luego servir en copas o vasos con una hoja de menta fresca.

